



ARABINOL®

Estabilizante à base de goma-arábica purificada



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Arabinol é um polissacarídeo natural que se usa como colóide protetor para impedir o inchamento, a aglomeração e a conseqüente floculação dos colóides instáveis dos vinhos.

Age similarmente a alguns colóides de origem polissacarídica natural presentes nos vinhos, como gomas e mucilagens. Apresenta-se perfeitamente límpido e, portanto, imediatamente adicionável ao vinho acabado. Não colmata as placas filtrantes esterilizantes e as membranas microporosas de 0,45 µm.

Arabinol permite melhorar naturalmente a sensação de maciez e de aveludado, seja dos vinhos brancos ou tintos, depois de eventuais ajustes de acidez e de tanino, tornando-os mais agradáveis ao paladar. A adição combinada **Arabinol** mais ácido metatartárico reforça a ação antitártaro, acentuando a eficácia e portanto, prolongando a sua durabilidade protetora.

Arabinol desenvolve ação protetora no que diz respeito a floculação da substância corante, seja nos vinhos tintos ou brancos de envelhecimento. É um eficaz anticasse, uma vez que desenvolve uma elevada ação complexante sobre o cobre, ferro e proteínas. Resulta ótima a adição de **Arabinol** no "liqueur d'expédition" para o espumante clássico, o qual melhora, estabiliza e prolonga o "perlage".

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Solução aquosa de goma-arábica (goma de acácia) estabilizada com *bissulfito de potássio* (10 g/hL incorporam 0,4 mg/L de SO₂).

→ DOSES RECOMENDADAS

20-140 mL/hL consoante os casos e a intensidade de proteção pretendida.

→ MODO DE APLICAR

Tratar vinhos já perfeitamente limpos e prontos para o consumo, ou antes da última filtração. Não devem ser feitas clarificações após a adição de arabinol.

→ À CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de calor.

Bombona de kg 5 em cartões com 20 kg.

Bombona de kg 10 e de kg 25.

Bidão com kg 230.

Big com kg 1100.

